

BIO · CHARDONNAY 2024

LEHM · CARNUNTUM ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

GEBIETSWEIN · CARNUNTUM Der sandige Lehm Boden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feine Fruchtnote der Weine.

DER BIOWEIN

TROCKEN · Goldiges Gelb. Der Chardonnay besticht mit einer feinen tropischen Note, zarten Honig-, Melonen- und Mangoanklänge am Gaumen und durch seinen eleganten Abgang.

DER JAHRGANG

2024 war geprägt von einem abwechslungsreichen Witterungsverlauf mit Spätfrösten, Hagelereignissen, intensiven Regenphasen und verlangte von uns in den Weingärten viel Fingerspitzengefühl und Handarbeit. Dank des warmen Spätsommers konnten die Trauben perfekt ausreifen. Der Jahrgang 2024 zeigt sich elegant und ausgewogen. Feine Frucht, harmonische Fülle und eine gut eingebundene Säure prägen den Charakter der Weine. Sie präsentieren sich klar, sortentypisch und mit animierender Frische – Weine, die bereits jetzt großen Trinkgenuss bereiten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Mild gewürzte Fisch- und Fleischgerichte, fruchtige Currys, cremige Suppen, mild bis feinwürzige Käsesorten, Gerichte mit Ingwer, frischem Koriander oder Zitronen

SERVIER- UND TRINK-
TEMPERATUR 8–10°C

TRINKREIFE 2025–2029

ERNTZEITPUNKT
Anfang September

AUSBAU
Auf der Feinhefe im
Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im
Stahltank

ALKOHOL 13,0 % vol.

SÄURE 5,3 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048502357

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502364